



Gasser & Partner GmbH
Dr. Franz Gasser
Merkurstrasse 45
CH-8032 ZÜRICH

Telefon 044 260 46 76
Telefax 044 260 46 77
E-mail: info@franzgasser.ch
Internet: http://www.franzgasser.ch

Lebensmittelsicherheit

Ausgangslage

Grossverteiler wie COOP und MIGROS fordern von ihren Lieferanten im Lebensmittelbereich eine Zertifizierung nach GFSI (Global Food Safety Initiative). Die wichtigsten, GFSI kompatiblen Standards sind in der Schweiz BRC, IFS, FSSC 22'000 und die Norm ISO 22'000. BRC und IFS sind private Standards, ISO 22'000 und FSSC 22'000 sind Normen, welche international eine sehr grosse Akzeptanz erfahren.

Unser Dienstleistungsangebot

Wir betreuen Betriebe in der Lebensmittelbranche (Produktions- und Handelsbetriebe, Grossverteiler, etc.) **beim Aufbau von Lebensmittelsicherheitsmanagementsystemen**. Daneben unterstützen wir Firmen bei **konkreten Aspekten** wie z.B. der Erstellung von Rohmaterialspezifikationen, Überprüfung von Deklarationen und Verpackungen. Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und unserer Tätigkeit als Auditoren (BRC; IFS; FSSC 22'000; ISO 22'000) können wir **interne Audits** sowie **Bestandesaufnahmen** durchführen, welche den Firmen einen Mehrwert generieren (Optimierung bzw. Weiterentwicklung von Systemen und Infrastruktur). Wir **schulen** Personal auf allen Stufen in HACCP, Hygiene, GHP und Lebensmittelsicherheit.

Vorgehen

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem ist in seiner Wirkung nicht nur abhängig von den festgelegten Massnahmen, sondern auch von der Beteiligung und der Motivation der Mitarbeiter. Es ist deshalb für das nachhaltige Funktionieren des Konzeptes wichtig, dass diese im Projekt mit einbezogen werden.

Ablauf

Je nach spezifischer Situation und Betriebsgrösse kann das Vorgehen zum Aufbau des Systems unterschiedlich sein. In allgemeiner Form kann das Vorgehen folgendermassen beschrieben werden:

1. Bestandesaufnahme der vorhandenen Systemelemente in Relation zu den Anforderungen des anzustrebenden Standards (BRC, IFS, ISO 22'000, FSSC 22'000) und den gesetzlichen Anforderungen.
2. Festlegen der Guten Herstellungspraxis (GHP/PRP), aufbauend auf den in der Firma schon vorhandenen Regelungen.
3. Erstellung der HACCP-Studie aufbauend auf der Methodik des Codex Alimentarius (12 Etappen) und den methodischen Vorgaben von ISO 22'000.
4. Umsetzung der aus der HACCP-Studie folgenden Massnahmen, Optimierung bzw. Ergänzung der lebensmittelsicherheitsrelevanten Dokumente (Anweisungen, Formulare, GHP).
5. Aufbau des Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems (prozessorientiert und kompatibel zu ISO 9001).
6. Personalschulung bezüglich Systemumsetzung, Durchführung von internen Audits zur Überprüfung der Wirksamkeit des Systems.

Ihr Nutzen

Mit dem Aufbau eines Lebensmittelsicherheits-Managementsystems in Ihrem Betrieb erfüllen Sie die Anforderungen an eine GFSI-Zertifizierung. Gleichzeitig erfüllen Sie die Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung der Schweiz sowie der EU. Die von uns angewendete Methodik zur Erstellung von HACCP-Studien und Guter Herstellungspraxis bauen auf den Vorgaben von ISO 22'000 auf. Damit wird die Erfüllung künftiger Anforderungen vorweggenommen.